

NUTRIENT VIT BLANC™

Activador de fermentación complejo para vinos blancos y rosados

DESCRIPCIÓN

NUTRIENT VIT BLANC™ es una fórmula innovadora, completa y equilibrada, compuesta por:

- Levaduras inactivas, como fuente de:
 - Nitrógeno orgánico (aminoácidos asimilables). El contenido en factores de supervivencia (esteroles y ácidos grasos poliinsaturados) está optimizado con el objetivo de cubrir las carencias de este tipo de mostos blancos y rosados.
 - Vitaminas esenciales para el crecimiento, como ácido pantoténico, biotina, ácido fólico. La deficiencia de vitaminas es origen de desviaciones fermentativas y sensoriales.
 - Minerales esenciales (Mg, Mn, Zn) para el metabolismo de la levadura incrementando su tolerancia al etanol y a temperatura y regulando la formación de alcohol y ésteres.
- Sales minerales, fosfato y sulfato biamónico que constituyen un aporte de nitrógeno inorgánico de fácil asimilación para la síntesis de sus propias proteínas y enzimas que preservan la multiplicación celular.
- Tiamina (Vitamina B1), esencial para el buen desarrollo de la levadura. Es un coenzima de la descarboxilación de cetoácidos, limitando la producción de compuestos con grupos carbonilo (ácido pirúvico, acetaldehído,...).



BENEFICIOS Y RESULTADOS

NUTRIENT VIT BLANC™ es un activador de fermentación complejo que ejerce un efecto corrector de las carencias específicas de mostos blancos y rosados y un efecto preventivo sobre las paradas de fermentación.

BLANCOS Y ROSADOS: ¿POR QUÉ LOS MOSTOS PRESENTAN CARENCIAS?

- El desfangado y la clarificación disminuyen la turbidez del mosto y eliminan los compuestos ricos en esteroles y ácidos grasos poliinsaturados.
- El alto grado de madurez explican las carencias de la vendimia en vitaminas esenciales y nitrógeno.
- Las carencias del mosto en nitrógeno pueden venir también inducidas por: El control de rendimientos (cubierta vegetal, menor fertilización...), el clima, la variedad, las maceraciones prefermentativas...
- El estado sanitario de la vendimia: La tiamina, los esteroles, y los ácidos grasos poliinsaturados son muy deficitarios en los mostos que provienen de vendimias infectadas por *Botrytis cinérea*.

IMPACTOS NEGATIVOS DE ESTAS CARENCIAS EN LA FERMENTACIÓN:

Las carencias nutricionales en el mosto pueden ocasionar dificultades en la fermentación, ocasionando perjuicios irreversibles en la calidad y en el valor comercial del vino.

- Fermentaciones lentas /paradas de fermentación.
- Desviaciones fermentativas con implicaciones sensoriales como producción de acidez volátil, SH₂, ácidos grasos de cadena corta...
- Falta de complejidad aromática del vino / sensación de sequedad y amargor en boca.

- PROPIEDADES**
- NUTRIENT VIT BLANC™ se emplea en la fermentación de mostos blancos y rosados.
 - Prevención de paradas de fermentación.
 - Optimización del perfil organoléptico del vino al prevenir desviaciones sensoriales y aporte de fuentes ricas en aminoácidos esenciales

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 30 a 40 g/hL.

Dosis máxima (CE): 40 g/hL.

- Una dosis de 30 g/hL de NUTRIENT VIT BLANC™, aporta 42 mg/L de NFA.
- Adicionar NUTRIENT VIT BLANC™ alrededor del primer 1/3 de la fermentación alcohólica durante un remontado con aireación para su correcta homogenización. Si la carencia en nitrógeno en el mosto es elevada, adicionar NUTRIENT VIT BLANC™ en dos etapas; tan pronto haya comenzado la fermentación y al primer tercio de la misma.
- Disolver en 10 veces su peso en agua o mosto facilitando su correcta homogenización en todo el volumen del depósito.
- En caso de parada de fermentación, adicionar NUTRIENT VIT BLANC™ en todas las fases de aclimatación de la levadura.

ENVASADO Y CONSERVACIÓN

- Bolsas de 2,5 kg y 10 kg (4 x 2,5 kg).
- Conservar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuidor

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información aquí contenida es verdadera y exacta a lo mejor de nuestro conocimiento, sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, o como un condición de la venta de este producto. Junio 2022.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture